



REF: P458A
EAN-13: 8436017105308 | EAN-14: 18436017105305



BOLLO GOURMET CENTENO 50%



Con una inconfundible tonalidad tostada, miga tupida y ligeramente oscura, este pan posee un sabor característico gracias a la mezcla de la harina de trigo (50%) con la harina de centeno (50%). Es un pan muy particular que unido a la masa madre adquiere un sabor un tanto amargo y diferente.

| | |
|-----------------------|--------------------------------|
| UNIDADES | 84 Uds./caja 28 Cajas/pallet |
| DIMENSIONES CAJA | 600x398x263 |
| TIEMPO COCCIÓN | 14 min 200 °C |
| TIEMPO DESCONGELACIÓN | 20 min |
| ANCHURA | 6 cm |
| LONGITUD | 16 cm |
| PESO PRECOCIDO | 92 g |

- MASA MADRE**
- DOBLE FERMENTACIÓN**
- CLEAN LABEL**
- FUENTE DE FIBRA**

